

# Menú Juny 2026

# ReCrea

ESCOLA WAGNER

DIABÈTIC 4R HALAL

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
Macarrons integrals a la napolitana <b>(90g pasta - 2R HC)</b>	Empedrat de llegums eco (tomàquet, cogombre i ou dur) <b>(80g llegum - 2R HC)</b>	Crema de pastanaga <b>(100g patata i 100g pastanaga - 2,5R HC)</b>	Arròs al forn amb sofregit de verdures de temporada <b>(90g arròs - 2R HC)</b>	Verdura tricolor (patata, pastanaga i mongeta verda) <b>(50g patata - 1R HC)</b>
<b>Peix a la planxa</b> amb pastanaga ratllada i espinacs frescs	Truita a la francesa amb enciam, remolatxa i blat de moro	Pollastre <b>halal</b> rostit amb amanida verda (enciam meravella, cogombre i pera)	Ventresca de lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Llenties estofades amb verdures (ceba i pebrot) <b>(80g llegum - 2R HC)</b>
Fruita de temporada <b>(1R HC)</b> / Pa <b>(20g - 1R HC)</b>	Fruita de temporada <b>(1R HC)</b> / Pa <b>(20g - 1R HC)</b>	Iogurt natural <b>(0,5R HC)</b> / Pa <b>(20g - 1R HC)</b>	Fruita de temporada <b>(1R HC)</b> / Pa <b>(20g - 1R HC)</b>	Fruita de temporada <b>(1R HC)</b>

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Fideuà (sofregit casolà de verdures i peix) <b>(90g pasta - 2R HC)</b>	Amanida russa amb maionesa (opcional) <b>(100g patata - 2R HC)</b>	Arròs integral a la milanesa (ceba, pèsols i <b>pastanaga s/carn de porc</b> ) <b>(90g arròs - 2R HC)</b>	Cigrons estofats amb verdures (ceba i pastanaga) <b>(80g llegum - 2R HC)</b>	Vichyssoise <b>(75g patata - 1,5R HC)</b>
Remenat d'ou i carbassó <b>s/patata</b> amb amanida de tomàquet i olives	<b>Magra d'au halal</b> al forn amb bresa de verdures	Filet de llúcera al forn amb amanida d'enciam llarg, raves i blat de moro	Pollastre <b>halal</b> arrebossat casolà <b>(0,5R HC)</b> amb daus de pastanaga i cogombre amanits	Espirals <b>(45g pasta - 1R HC)</b> amb bolonyesa vegetal casolana <b>(20g llegum - 0,5R HC)</b>
Fruita de temporada <b>(1R HC)</b> / Pa <b>(20g - 1R HC)</b>	Fruita de temporada <b>(1R HC)</b> / Pa <b>(20g - 1R HC)</b>	Fruita de temporada <b>(1R HC)</b> / Pa <b>(20g - 1R HC)</b>	Iogurt natural <b>(0,5R HC)</b> / Pa <b>(20g - 1R HC)</b>	Fruita de temporada <b>(1R HC)</b>

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Amanida de llenties <b>(80g llegum - 2R HC)</b>	Espaguets integrals amb salsa casolana de pera, carbassó i formatge <b>(90g pasta - 2R HC)</b>	Amanida de patata (tomàquet, olives i cogombre) <b>(100g patata - 2R HC)</b>	Crema de carbassó <b>(100g patata - 2,1R HC)</b>	Arròs amb salsa de tomàquet casolana <b>(90g arròs - 2R HC)</b>
Halibut al forn amb amanida d'enciam i raves <b>s/panses</b>	Truita de patata i cebes <b>(30g patata fregida - 1R HC)</b> amb rodanxes de tomàquet i orenga	Mandonguilles vegetals <b>(3un. - 1R HC)</b> amb salsa casolana de verdures	Pollastre <b>halal</b> al curri amb verdures (pastanaga i porro)	<b>Truita a la francesa</b> amb patates fregides <b>(30g patata fregida - 1R HC)</b> i amanida variada
Fruita de temporada <b>(1R HC)</b> / Pa <b>(20g - 1R HC)</b>	Fruita de temporada <b>(1R HC)</b>	Fruita de temporada <b>(1R HC)</b>	Fruita de temporada <b>(1R HC)</b> / Pa <b>(20g - 1R HC)</b>	Gelat <b>(1un. - 1R HC)</b>

• FRUITA DE TEMPORADA. PA BLANC I INTEGRAL.

• TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.



Sistema de Gestión  
ISO 9001:2015  
www.tuv.com  
ID: 900031793

